

「ぷるるんひんやりわらび餅」

材料はたったの3つなので、とてもお手軽にお作りいただけるデザートです。今回は砂糖の代わりにきび砂糖を使用しました。お好みで黒蜜をかけるなどアレンジして作ってみてください。加熱時間が短すぎるとうまく固まらないので、弱火で根気よく混ぜ合わせるのがポイントです。

★材料

- A 片栗粉 (25g) ・ 氷水 (適量)
- A 砂糖 (30g) ・ きな粉 (小さじ 1/2)
- A 水 (200 ml)

★作り方

- ①鍋にAを入れ、耐熱性のヘラでよく混ぜ合わせてから、弱火で加熱しながらしっかりかき混ぜる
- ②生地が透明になってきたら火を止め、濡れ布巾の上に鍋をのせて、さらによくかき混ぜる
- ③生地がまとまってきたら氷水に入れて冷やし、手でちぎる
親指と人差し指の間から押し出すようにするときれいな形になります
- ④③の水気を切って器に盛り付け、きな粉をかけると完成！

